ACTA ——

FECHA: 11 de agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación del pre test
2. Socialización del protocolo: **"Medidas Preventivas y Correctivas Personal Manipulador de alimentos"**
3. Diligenciamiento del post test
4. Resolución de dudas
5. Cierre

OBJETIVO: Brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

METODOLOGIA: Taller teórico practico, a través de presentación en power point.

DESARROLLO:

1. Aplicación del pre test

Se entrega una hoja con el pre test a cada operaria de cocina, y se disponen 15 minutos para su diligenciamiento.

2. Socialización del protocolo: **"Medidas Preventivas y Correctivas Personal Manipulador de alimentos"**

Se inicia socializando el objetivo del protocolo, el cual es: brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

Se continúa explicando la definición de Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Se manifiesta que el personal manipulador de alimentos debe realizarse un control médico previo. Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Escaneado con CamScanner

Personal manipulador

Esta actividad se evalúa por medio del seguimiento y acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS.

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de salud

- Control médico previo. Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.
- Vacunas: Tétano, Hepatitis B, Influenza, Fiebre amarilla, Triple viral.
- KOH: Prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. Coprológico: Examen que busca parásitos intestinales.
- Frotis Faríngeo: Examen que busca infecciones en la garganta.

CONSIDERACIONES

- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La unidad operativa Cundinamarca: debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La unidad operativa Cundinamarca es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa o entidad.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Escaneado con CamScanner

- Las personas que ingresen a las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene descritas previamente y portar la vestimenta y dotación adecuada: bata, gorro y tapabocas.

SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR
El seguimiento se realizará con el profesional de Nutrición y/o Responsable de la unidad operativa, quien(es) determinarán si el personal manipulador presenta una alteración en la salud que afecta la prestación del servicio y es necesario solicitar el cambio y/o reemplazo inmediato.
Dicha verificación se realiza con el objetivo de controlar, prevenir y determinar la existencia de condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes propios de la manipulación de los alimentos.

Los pasos a seguir:
1. De acuerdo con los riesgos de salud evidenciados, se deberá informar inmediatamente al supervisor delegado por la empresa nombre(s) completos, cédula del personal manipulador de alimentos y se deberá informar el nombre de la unidad operativa.
2. El delegado deberá informar inmediatamente el reemplazo y/o acción a implementar con el fin de no afectar la prestación del servicio contratado.
3. Si en la verificación se identifica condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes, por ningún motivo el personal manipulador de alimentos podrá continuar con dicha función en la unidad operativa, deberá retirarse del área de cocina.
4. La empresa contratante, deberá informar a la(s) persona(s), que se debe solicitar cita médica con su empresa aseguradora en salud, con el fin de contar con un nuevo examen médico y paraclínicos si el médico lo considera necesario.
5. Para el ingreso del personal manipulador sea reemplazo o ingreso a sus funciones después de su incapacidad, este deberá presentar en físico, certificado de aptitud médica nuevo, donde se conste que es apto para manipular alimentos.

3. Aplicación del post test

Se entrega una hoja con el post test a cada operaria de cocina, y se disponen 15 minutos para su diligenciamiento.

4. Resolución de dudas.

Se revisan los test de las operarias de cocina, y se explica cada ítem del mismo.

5. Cierre

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Escaneado con CamScanner

Aplicar las medidas preventivas y correctivas en los diferentes procesos en el servicio de alimentación	Personal manipulador	Diario

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Yira Quiñones Filoteo	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Anexos: registro fotográfico

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO LISTADO INGRESO AL SERVICIO Y ASISTENCIA A LAS ACTIVIDADES	Código: FOR-PSS-525 Versión: 0 Fecha: Memo I2021039413-22/12/2021 Página: 1 de 1

Nombre Unidad Operativa: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER FECHA: 11 de Agosto 2022

Nombre del responsable: Director(a) ASISTENCIA Medidas Preventivas y Correctivas PM.

ITEM	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		ASISTE A LAS ACTIVIDADES		NOMBRES	APELLIDOS	FIRMA	OBSERVACIONES
	TIPO	No.	SI	NO				
1	C.C	520/0559	X		MonicaB	Baena	Monica	
2	C.C	39.767107	X		Esmeralda	Leiva		
3	C.C	23973641	X		Yanet Viviana	Bautista	Yanet Viviana	
4	C.C	39767634	X		LUCERO	SANCHEZ UPIEL	LUCERO	
5	C.C	40'974593	X		Nancy	Rodriguez	Nancy	
6	C.C	1107128411	X		Feiley	Mendoza Diaz	feiley m.	
7	C.C	52066546	X		Judibia	Olarte	Judibia O.	
8	C.C	52727301	X		Yenit	Cordero		
9	C.C	52531082	X		Dora Lucia	Vargas Mesa	Dora Vargas	
10	C.C							
11	C.C							
12	C.C							
13	C.C							
14	C.C							
15	C.C							
16	C.C							
17	C.C							
18	C.C							
19	C.C							
20	C.C							
21	C.C							
22	C.C							
23	C.C							
24	C.C							
25	C.C							
26	C.C							
27	C.C							

Escaneado con CamScanner

REGISTRO FOTOGRÀFICO

ACTA DE ACTIVIDAD

FECHA: 11 DE agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: BPM MEDIDAS PREVENTIVAS PERSONAL MANIPULADOR





Escaneado con CamScanner

ACTA 78

FECHA: 11 de agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación del pre test
2. Socialización del protocolo: "**Medidas Preventivas y Correctivas Personal Manipulador de alimentos"**
3. Diligenciamiento del post test
4. Resolución de dudas
5. Cierre

OBJETIVO: Brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

METODOLOGIA: Taller teórico practico, a través de presentación en power point.

DESARROLLO:

1. Aplicación del pre test

Se entrega una hoja con el pre test a cada operaria de cocina, y se disponen 15 minutos para su diligenciamiento.

2. Socialización del protocolo: "**Medidas Preventivas y Correctivas Personal Manipulador de alimentos"**

Se inicia socializando el objetivo del protocolo, el cual es: brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

Se continúa explicando la definición de Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Se manifiesta que el personal manipulador de alimentos debe realizarse un control médico previo. Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Escaneado con CamScanner